

<i>Bruciatini all'Aceto Balsamico</i>	€ 8,50
<i>Salumi Tradizionali con Squacquerone e Fichi Caramellati</i>	€ 9,00
<i>Polentina Morbida con Fossa Olio di Collina e Mandorle Tostate*</i>	€ 9,00
<i>Petto d'Oca Affumicato con Finocchio Pompelmo Rosa</i>	€ 9,00
<i>Sformatino ai Carciofi Pecorino e Menta con Fondente di Pomodoro*</i>	€ 8,50
<i>Gran Tagliere "Rustico"</i>	€ 18,00

<i>Passatelli in Brodo</i>	€ 11,00
<i>Tagliatelle al Ragù di Faraona</i>	€ 12,00
<i>Tortelli di Zucca alla Mantovana con Burro e Salvia*</i>	€ 13,00
<i>Cappelletti al Ragù di Carne</i>	€ 13,00
<i>Tortelli Verdi di Patate con Salsa alle Noci di Romagna*</i>	€ 12,00
<i>Chitarrine Fresche con Pesto ai Pistacchi e Pomodorini Dorati*</i>	€ 13,00

<i>Coniglio alla Romagnola con Patate al Forno</i>	€ 16,00
<i>Costolette di Agnello Scottadito con Zucchine in Carpione</i>	€ 19,00
<i>Spiedone "Rustico" con Verdure Grattinate</i>	€ 20,00
<i>Tagliata di Manzo al Rosmarino e Sale Grosso</i>	€ 20,00
<i>Filettini di Maiale Sangiovese Scalogno Mandorle Tostate con Erbette</i>	€ 17,00
<i>Gran Misto di Verdure e Pecorino Romagnolo al Cartoccio *</i>	€ 12,00

Contorni * € 4,00

** anche per vegetariani*

Con tutti i nostri piatti serviamo Piadina e Panini (fatti da noi)

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

"le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio"

Coperto € 2,00

Acqua 75 cl € 2,50



Padellaccia "Rustica"
(Patate, Cavolo Nero, Speck
e Pomodorini)
€ 10,00

Gnocchetti di Patate
Gorgonzola e Pere
€ 12,00

Strozzapreti con Fagioli, Zucca e
Guancia Croccante
€ 12,00

Stinco di Maiale
con Patate al Forno
€ 17,00



Reale di Vitello alla Birra con Verdure
Pastellate
€ 20,00



Vini da Dessert Al Calice

"Domus Aurea" Albana di Romagna DOGC 2021 € 7,00
Passito - Ferrucci

"L'Eremita" Recioto Valpolicella DOCG 2018 - € 7,50
Ca' Rugate

"Nes" Passito di Pantelleria DOC 2021 € 7,50
Pellegrino

Marsala Superiore Riserva 10 Anni - Vito € 6,50
Curatolo Arini

"Don Zoilo" Sherry Pedro Ximenez 15 Anni Very € 6,50
Sweet - William & Humbert

Dessert

La Vera Zuppa Inglese € 5,00

Latteruolo agli Amaretti € 5,00

Crostata alla Marmellata di Arance Amare € 5,00
con Gelato alla Crema

Torta Tenerina con Crema al Mascarpone € 6,00

Panna Cotta con Fichi Caramellati € 5,00

Torta alla Robiola con Frutti di Bosco € 6,00

Coppa di Gelato alla Crema con Granella di € 5,00
Nocciola Scaglie di Cioccolato e Cognac alle
Pere

Vini Bianchi (75 cl)

<i>"Intento" Bianco Brisighella Romagna Doc 2024 (Trebbiano) - Tenute Bacana</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>"ReFamoso" - Chardonnay/Famoso Ravenna IGT 2023 - TreRe</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>"Campodora" Romagna Albana Docg 2023 - Poderi dal Nespole</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>"Memì" Manzoni Bianco Rubicone Igt 2023 (Brisighella) - Tenute Tozzi</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Chardonnay SudTirolo/Alto Adige Doc 2023 - Peter Zemmer</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Riesling Alto SudTirolo/Alto Adige Doc 2022 - Peter Zemmer</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Sauvignon Collio Doc 2024 - Russiz Superiore</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Ribolla Gialla Collio Doc 2023 - Marco Felluga</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>"Recit" Roero Arneis Docg 2023 - Monchiero Carbone</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Frammento Orvieto Bianco Doc 2024 (Grechetto, Vermentino) - Decugnano dei B</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Greco di Tufo Doc 2023 - Mastrobernardino</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Anthilia Bianco Sicilia Igt 2023 - DonnaFugata</i>	<i>€ 20,00</i>

Vini Rossi (75 cl)

Romagna

<i>"Bacana" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2024 - Tenuta Bacana</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>"Balitore" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2023 - Balia di Zola</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>"Petalì di Viola" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2024 - Merlotta</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>S-Cètt Sangiovese Rubicone IGT 2023 (senza solfiti aggiunti) - S. Lucia</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>"Paride" Sangiovese Rubicone IGT 2022 (Sel. Marna Gialla) - S. Lucia</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>"Fondatori" Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2022 - Merlotta</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>"Ca' del Rosso" Sangiovese Romagna Marzeno DOC Riserva 2019 - Ca' di Sopra</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>"Vigna del Prete" Sangiovese Romagna Modigliana DOC Riserva 2022 - Castelluci</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>"Domus Caia" Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2021 - Ferrucci</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>"Il Poggiolo" Rosso Colli di Faenza DOC 2020 - Castelluccio</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>"Vivi" Pinot Nero Ravenna IGT 2024 - Tenute Tozzi</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>"Grifaia" Cabernet Sauvignon Colli Imola DOC 2022 - Merlotta</i>	<i>€ 19,00</i>

Vini Rossi (75 cl)

Altre Regioni

<i>"Marcello" Lambrusco Spumante Emilia IGT - Ariola</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Lagrein Südtirol/Alto Adige DOC 2024 - Peter Zemmer</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Teroldego Rotaliano DOC 2022 - Dorigati</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>"Varneri" Merlot Collio Doc 2022 - Marco Felluga</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>"Bosco Donne" Barbera d'Asti DOC 2023 - Gianni Doglia</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>"Campo Bastiglia" Valpolicella Superiore Ripasso DOC 2022 - Ca' Rugate</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>"Battito" Umbria Rosso IGT 2022 (Cab. Suv./Merlot/Sang.) - Decugnano dei Bari</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>"Brolio" Chianti Classico DOCG 2022 - Ricasoli</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Rosso di Montalcino DOC 2022 - Belpoggio</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>"Rocca Guicciarda" Chianti Classico Riserva 2021 - Ricasoli</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>"SenzaNiente" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2021 - Marina Palusci</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>"Papale" Primitivo Manduria DOC 2022 - Varvaglione</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>"Dunsogno" Aglianico Campania IGT 2019 - Contrada Mito</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>"Eloro" Nero d'Avola Pachino Doc 2024 - Salvatore Marino</i>	<i>€ 28,00</i>

Mezze Bottiglie (37,5 cl)

Rossi

"Le More" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2023 - Castelluccio	37,5 cl	€ 11,50
"Petalì di Viola" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2023 - Merlotta	37,5 cl	€ 10,00
"Rio Albo" Valpolicella Doc 2024 - Cà Rugate	37,5 cl	€ 11,00
"Brolio" Chianti Classico DOCG 2023 - Ricasoli	37,5 cl	€ 14,00
"Rocca Guicciarda" Chianti Classico Riserva 2021 - Ricasoli	37,5 cl	€ 18,00

Bianchi

"Trideo" Pignoletto Emilia Romagna DOC 2024 (Fermo) - Merlotta	37,5 cl	€ 10,00
"Recit" Roero Arneis DOCG 2024 - Monchiero Carbone	37,5 cl	€ 11,00
Greco di Tufo DOC 2022 - Mastrobernardino	37,5 cl	€ 10,00
Anthilia Bianco Sicilia IGT 2023 - DonnaFugata	37,5 cl	€ 12,00
"Bellussi" Blanc de Noir Spumante (Pinot Nero) - Bellussi	37,5 cl	€ 11,00

Spumanti / Frizzanti

<i>"On the Moon" Bombino Bianco Puglia IGT - Tenuta de Maio</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>"Man on Mars" Rosato Puglia IGT - Tenuta de Maio</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>"AlbaRara" Albana Spumante ExtraBrut Millesimato 2018 - S. Lucia</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>"Santa Lucia" Blanc de Noir Spumante ExtraBrut Millesimato 2019 - S. Lucia</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>"Ruiol Castei" Prosecco Valdobbiene DOGC Superiore Ex. Dry Mill. 2024 - Folladi</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>"Brut" Franciacorta DOCG - Contadi Castaldi</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>"Satèn" Franciacorta DOCG - Contadi Castaldi</i>	<i>€ 34,00</i>

Bevande

<i>Acqua (Gasata o Naturale) 75 cl – Pejo</i>	€ 2,50
<i>Cola / Aranciata / Tè Freddo (limone o pesca) Bio - Galvanina -35,5 cl.</i>	€ 3,50
<i>Coca Cola, Coca Zero – 33 cl.</i>	€ 4,00
<i>Caffè, Decaffeinato, Orzo, Ginseng</i>	€ 2,00
<i>Caffè Macchiato, Caffè Americano</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino, Caffè Doppio</i>	€ 3,50

Birre in Bottiglia

<i>Menabrea 150 Anniversario Premium Lager 66 cl</i>	€ 7,00
<i>Menabrea 150 Anniversario Premium Lager 33 cl</i>	€ 4,50
<i>“Cotta 21” Bionda Artigianale 50 cl - Mastri Birrai Umbri</i>	€ 8,00
<i>“Ipa” Italian Pale Ale Artigianale 50 cl. - Mastri Birrai Umbri</i>	€ 8,00
<i>“Cotta 37” Rossa Artigianale 50 cl - Mastri Birrai Umbri</i>	€ 8,00